

Knedlíky z odpalovaného těsta s mandlemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 500 ml
- Máslo 150 g
- Vejce 3 ks
- Švestky 500 g
- Hrubá mouka 300 g
- Cukr moučkový 100 g
- Mandle - plátky 100 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu s nepřilnavým dnem uvedeme k varu mléko se špetkou soli a 100 g másla. Přisypeme mouku a za stálého míchání necháme těsto zhoustnout, dokud se nepřestane lepit na vařečku a kastrola nevytvoří se nelepivá hmota. Pak těsto přendáme do mísy a necháme vychladnout.

Do zchladlého těsta postupně zašleháme vejce a na pomoučeném vále znovu propracujeme. Vyválíme plát silný asi půl cm. Těsto rozkrájíme na čtverce cca 5x5 cm podle velikosti plodů. Do každého zabalíme švestku a vytvarujeme knedlíky. Vaříme v mírně osolené vodě 5-10 minut.

Hotové necháme okapat a ihned podáváme sypané cukrem, mandlovými lupínky a přelité rozpuštěným máslem.